

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 12. Bromberg, den 25. März 1934.

Düngerstätten.

Guter Stallmist kann nur auf einer zweckentsprechenden Düngerstätte gewonnen werden. Die häufig noch zu findenden Gruben, in denen sich das Ablauf- und Regenwasser des ganzen Hofes sammelt und die außerdem noch als Behälter für die Jauche dienen, sind ungeeignet. In Wasser oder verwässerter Jauche lagernder und damit der Vertorfung ausgesetzter Mist taugt nichts und kann sogar bis zu einem gewissen Grade schädlich wirken. Die Miststätte muß deshalb durch eine erhöhte Außenwand vor dem Eindringen von Tagwasser geschützt werden. Eine gepflasterte Wasserablaufrinne rund um die Dungstätte erreicht meist diesen Zweck und stört das Mistabfahren nicht. Die Jauche muß getrennt für sich in einer besonderen, luftdicht abgeschlossenen Grube gewonnen werden, deren Größe sich nach dem Zeitpunkt der Jaucheverwertung richtet und je Stück Großvieh 0,80 bis 1,50 Kubikmeter betragen soll. Liegen Miststätte und Jauchegrube beisammen so kann die Jauchegrube bei entsprechender Größenbemessung auch als Behälter für den aus der Miststätte austretenden Sickersaft Verwendung finden (je Stück Großvieh 0,30 bis 0,50 Kubikmeter Sickersaftraum). Wichtig ist weiter, daß die Sohle der Miststätte wasserundurchlässig ist. Die Miststätte muß so gebaut sein, daß sie der Mistabfuhr keine Hindernisse in den Weg stellt.

Die meisten vorhandenen Düngerstätten lassen sich nach diesen Gesichtspunkten unter weitgehendem Einsatz eigener Arbeitskräfte ohne allzu große Kosten verbessern. Sie stellen dann zwar noch keine ideale Lösung der Düngerstättenfrage dar, doch ist diese Lösung immer noch besser als gar keine Ordnung auf diesem Gebiete, wenn — der anfallende Mist nun auch ordentlich gelagert wird. Die mit Mist zu bedeckende Fläche und die Höhe des Stapels hat sich vorwiegend nach der Größe des Viehbestandes und der Dungstättenfläche zu richten. Man bedeckt zweckmäßigerweise nicht sofort die ganze Fläche der Dungstätte, sondern teilt diese in mehrere Abschnitte ein, auf denen der Mist hintereinander bis zur gewünschten Höhe von 1 bis 2 Metern gestapelt wird. Dadurch kann man sich beim Dungfahren der Rotte des Mistes besser anpassen und ist nicht gezwungen, unverrotteten und verrotteten Mist in dauerndem Wechsel aufs Feld fahren zu müssen. Weiter ist noch darauf zu achten, daß der Kot der verschiedenen Tierarten möglichst gleichmäßig auf der Dungstätte verteilt wird. Sonst wird Mist nach der alten Regel behandelt: „Halt ihn feucht und tritt ihn fest!"

Besteht die Absicht, eine planvolle Regelung der Düngerwirtschaft herbeizuführen und sind dafür die Möglichkeiten vorhanden, weil entweder eine alte Düngerstätte leicht ausgebaut werden kann oder eine neue Düngerstätte errichtet werden soll, so ist es zweckmäßig, die Gesichtspunkte zu berücksichtigen, die die Durchführung der Edelmistgewinnung gestatten. Von der oben beschriebenen unterscheidet sich die für eine behelfsmäßige Edelmistgewinnung nötige Dungstätte kaum. Wird sie neu gebaut, so legt man ihre Sohle am besten zu ebener Erde an. Wichtig ist dabei, daß auch hier durch ein leichtes Gefälle für die Abführung des Sickersaftes und durch einen Damm gegen das Eindringen von Tagwasser gesorgt wird. Wenn nur Mist verarbeitet wird, so kann bei der Edelmistgewinnung gegenüber dem anderen Verfahren Dungstättenfläche eingespart werden, da der Mist bis zu einer Höhe von 5 Metern gestapelt wird. Bei ganzjähriger Stallhaltung und zwei- bis dreimaligem Ausfahren der Düngerstätte ist für ein Stück Großvieh eine Fläche von 3 bis 4 Quadratmetern nötig. Die Mistbehandlung beim Edelmistverfahren spielt sich in großen Zügen folgendermaßen ab: Der täglich anfallende Mist wird in sauberen Stapeln bis zu einer Höhe von etwa 1 Meter locker aufgesetzt und mit Brettern abgedeckt. In 2 bis 3 Tagen erwärmt er sich auf 55—65 Grad Celsius und wird dann festgetreten. Die biologische Basis der Mistrotte ist damit beendigt und der festgetretene Stapel kann in weiteren Schichten mit neuem Mist bis zu einer Gesamthöhe von 4 bis 5 Metern gepackt werden. Die Nährstoffverluste sind geringer als bei der gewöhnlichen Hofmistgewinnung. Neben betriebswirtschaftlichen Vorteilen zeichnet sich der Edelmist durch eine ganz gleichmäßige Qualität des vergorenen Ausgangsmaterials aus. Dagegen ist der Arbeitsaufwand bei der Miststapelung größer als beim gewöhnlichen Verfahren. Von einer Stapelhöhe von 2 Metern ab müssen 2 bis 3 Männer oder 1 maschineller Mistförderer eingesetzt werden. Mit Einführung der Edelmistgewinnung wird es nach einiger Zeit gelingen, die Stalldüngergrube je Hektar herunterzusetzen und im Laufe von 2 bis 3 Jahren die gesamte Ackerfläche mit Stallmist abzudüngen. Die Heißvergärung des Mistes kann auch in besonders dazu konstruierten und patentierten Gärstätten und Dunglegen vorgenommen werden. Das Prinzip der Mistbehandlung bleibt dabei aber dasselbe. Es treten höchstens gewisse Erleichterungen bei der Verarbeitung des Mistes und vielleicht noch etwas geringere Nährstoffverluste auf. Dabei sind jedoch derartige Anlagen in der Anschaffung wesentlich teurer als die oben geschilderten.

Der Specht.

Wer kann sich unseren herrlichen deutschen Wald ohne Specht denken, wenn sein Lachen bald hier, bald dort erschallt? Kein Naturfreund wird Spechtgeschrei und Spechtgetrommel im Walde missen mögen. Sie gehören nun einmal zusammen. Von der wirtschaftlichen Bedeutung des Spechtes zu sprechen, ist wohl nicht angebracht. Dieses zu beantworten ist nicht leicht. Man kann den Specht nicht als schädlich bezeichnen. Wenn auch mancher Baum unnütz beschädigt wird, so ist doch den anderen Höhlenbrütern eine Nistgelegenheit geschaffen worden. Die Holzverderber aus der Insektenwelt haben an ihm einen furchtbaren Feind, der sie durch seine Probehiebe auch in ihrem verborgensten Schlupfwinkel aufzustöbern vermag. Die Spechte gehören zur Ordnung der Klettervögel, sind kleine oder mittelgroße Vögel mit kurzen Füßen, an denen zwei Zehen nach vorne und zwei nach hinten gerichtet sind. Auch sind sie ohne Singmuskelapparat. Der Schnabel ist ziemlich kopflang, hart, gerade, meißelartig. Die Nasenlöcher sind eirund, die Zunge ist oft auffallend lang und wurmförmig, an der Spitze mit Widerhäkchen versehen. Die nach hinten gerichtete Außenzehe ist die größte, die beiden Vorderzehen bis zur Hälfte des ersten Gliedes sind verwachsen. Alle Zehen tragen starke, sehr gebogene Krallen.



Aus dem deutschen Walde
Zimmermann Specht baut sein Nest!

Zum Boden kommen die Spechte selten, und wenn sie das tun, hüpfen sie mit ungeschickten Sprüngen umher. Auch fliegen sie ungern weit. Der Specht fliegt sehr tiefe Wellenlinien. Alle Spechte führen dieselbe Lebensweise. Sie verbringen den größten Teil ihres Lebens durch Klettern, während des Schlafens hängen sie sogar in der Kletterstellung.

Mit dem Schnabel hämmernd und meißelnd, sucht der Specht die Schlupfwinkel der Kerbtiere auf, zieht sie mit mit der Zunge hervor und verschluckt sie. Das Wesen der Spechte scheint ernst und gemessen zu sein, ist aber in Wirklichkeit eher ein heiteres und fröhliches. Schon ihre Stimme erfreut den Beobachter und namentlich das laute, lachende Geschrei, das auch weithin durch Flur und Wald erschallt, besitzt so unverkennbar das Gepräge der Heiterkeit. Man muß die Spechte unbedingt zu den am liebsten gesehenen Waldvögeln zählen.

Wir unterscheiden in Deutschland verschiedene Spechtarten. Die bekanntesten sind: Grünspecht, Buntspecht, Schwarzspecht, Grauspecht und Zwergspecht.

Die Paarungszeit der Spechte ist verschieden. Für die meisten Spechtarten kommt der Monat März in Frage. Mit dem Bau des Nestes, der immer eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt, beginnen sie anfangs April. Das Gelege beträgt durchschnittlich 3—4 Eier, selten 5. Kl.

Landwirtschaftliches.

Die Eberhütte.

Der Stammeber soll der Gesunderhalter der ganzen Zucht sein. Das kann er aber nur, wenn er selbst gesund gehalten wird. Eine einfache, luftige Unterkunftshütte genügt hierzu vollauf; ferner ist dafür zu sorgen, daß der Insasse sich täglich die erforderliche Bewegung macht.

Man wird einen Stammeber also nicht in einem schlecht lüftbaren, dunklen Stall halten, sondern den Platz um die Holzhütte mit Kiefernstangen einzäunen. Hier hinein bringt man dann die zu deckenden Sauen. Der so naturgemäß gezogene Eber wird nie enttäuschen.

Es sei daran erinnert, daß sogar ein drahtig aufgewachsener Eber binnen kurzem im dumpfen, engen Massivstall in seiner Vererbungskraft zurückgehen kann. Kl.

Geflügelzucht.

Gänse und Enten im April.

Junge Gänse gibt es jetzt in Menge. Werden diese von der Muttergans weg verkauft, so sollten ihr doch wenigstens einige belassen werden, da sich sonst die Gans vor Sehnsucht verzehrt. Behält sie aber einige Junge, so legt und brütet sie bald wieder. Manche Leute denken fälschlicherweise, es sei gerade umgekehrt. Die Junggänse sollen frühmorgens erst dann hinauskommen, wenn das Gras trocken ist. Ist der Feldrain oder der Anger, auf dem sie anfangs grasen sollen, weit entfernt, so müssen sie dorthin getragen werden, denn sonst überlaufen sie sich.

Die Enten aller Rassen legen jetzt. Nur selten jedoch bequemen sie sich zum Brüten. Aber auch dann ist ihnen als Brüterinnen noch nicht einmal zu trauen. Im Brutapparat schlüpfen die Entchen, im Gegensatz zu den Gösseln, recht gut aus. Puten eignen sich für sie auch vorzüglich dazu. Bei passenden Ausläufen sollten möglichst alle Enteneier als Bruteier Verwendung finden.

Paul Hohmann.

Wie bepflanze ich meine Geflügelausläufe?

Schon allein, um an den heißen Sommertagen Schatten für die Tiere zu haben, ist eine Bepflanzung der Ausläufe nur anzuraten. Die Bäume bzw. Sträucher dürfen aber nicht zu dicht stehen, damit kein Mangel an Sonne entsteht, denn Sonne ist für alles Geflügel, namentlich aber für das heranwachsende, eine Lebensnotwendigkeit. Handelt es sich um größere Ausläufe, so muß die Anpflanzung so geschehen, daß sich ein Umpflügen des Bodens ermöglichen läßt. Jeder Züchter weiß, daß der verkotete Boden „hühnermüde" wird und besonders die Aufzucht erschwert, schließlich sogar unmöglich macht.

*

Handelt es sich bei der Geflügelhaltung um eine Daueranlage, dann bepflanze man den Auslauf mit Obstbäumen, andernfalls kämen in der Hauptsache wohl nur Beerensträucher in Frage, vornehmlich Stachelbeeren, die schon im unreifen Zustande gepflückt und verwertet werden können und wohl in der Vollreife von den Hühnern gefressen werden. An die Johannisbeeren gehen die Hühner schon zeitiger heran. Wer aber neben der Geflügelzucht noch Seidenraupenzucht betreiben will, sollte Maulbeerbäume anpflanzen. Für Siedler ist eine solche Verbindung von Geflügel- und Seidenraupenzucht nur anzuraten. ck.

Milch für die Aufzucht des Geflügels.

Zur Ernährung des Geflügels hat sich abgerahmte Kuhmilch als außerordentlich vorteilhaft erwiesen. Den Küken wird die Milch am besten als Getränk verabfolgt. Die Milch muß aber süß sein, da saure Milch den Tieren die Freßlust verleidet und schädlich auf sie einwirkt. Zur Mästung des Geflügels vermischt man die Milch mit Getreide oder Mehl. Es hat sich herausgestellt, daß durch solches Futter die Güte des Fleisches wesentlich erhöht wird und daß Hennen besser legen, wenn sie ihr Futter mit Magermilch gemischt bekommen.

Woran erkennt man das Geschlecht der Perlhühner?

Bei Perlhühnern ist das Geschlecht schwer zu unterscheiden, da sich die Tiere äußerlich sehr ähnlich sehen. In der Regel ist der Hahn etwas größer und hat bläuliche Backen, während die Henne rote hat; die Kinnbacken sind beim Hahne lebhafter rot, wohl auch etwas länger, der Helm höher und die Haltung stolzer; doch täuschen auch diese äußeren Merkmale noch sehr oft. Einen besseren Anhalt bietet die Stimme, die beim Hahne wie „ratschek", bei der Henne mehr gedämpfter, wie „Glock acht" klingt. Bei der Fütterung ist der Hahn unruhig, während die Henne das Futter in Ruhe aufnimmt.

Katarrh bei Gänsen.

Gegen den Katarrh der Gänse, der mitunter gefährliche Formen annehmen kann, kämpft man erfolgreich mit folgendem Mittel an: Man löse 5 Gramm Honig und 5 Gramm Salmiak in 50 Gramm Fenchelwasser auf und gebe den erkrankten Tieren täglich viermal einen Eßlöffel voll ein.

Obst- und Gartenbau.

Der Obstgarten im April.

Die Winterpflege ist zu beenden. Die Weinstöcke sind aufzudecken und anzuheften. Etwaige Schutzdecken von den Spalierobstbäumen sind zu entfernen. Für Pfirsiche und Aprikosen halte man sie aber noch wegen etwaiger Spätfröste bereit. Mit dem Umpfropfen schlechter Träger und minderwertiger Sorten wird fortgefahren. Ende April, wenn die Rinde löst, beginnt das Veredeln hinter die Rinde. Mit der sogenannten Tittelpfropfung erzielt man besonders gute Erfolge. Schwache Stämme mit zu starker Krone werden geschröpft. Erdbeeren werden gepflanzt, gut feucht gehalten und der Boden mit feuchtem Torfmull belegt. — Die Schädlingsbekämpfung erfordert das Bespritzen gegen Schorfkrankheit und andere Pilzkrankheiten als Vorbeugung gegen die ersten tierischen Feinde, wie Knospenstecher, die verschiedenen Läusearten, Obstmade usw. — Obstbäume können unbedenklich noch gepflanzt werden. Dabei Torfmull nicht vergessen. K.

Der Gemüsegarten im April.

Die Märzarbeiten sind fortzusetzen; die dort genannten Gemüsearten können daher noch in das Frühbeet oder ins Freie gesät bzw. gepflanzt werden. Das Frühbeet erfordert jetzt besondere Aufmerksamkeit. Je nach Witterung ist fleißig zu lüften, zu gießen und abends wieder zu decken. Leere Kästen werden mit Gurken und Melonen, die in Töpfen herangezogen wurden, bepflanzt. — Sellerie wird verstopft, Frühkartoffeln gelegt, gegen Ende des Monats auch die späten Sorten. Auf Erdflöhe und Schnecken achten und sie bekämpfen. — Zur Aussaat gelangen: alle Kohlarten, Gelbe Rüben, Rote Rüben, Rettiche, Radies, Spinat, Schwarzwurzeln und die verschiedenen Küchenkräuter. — Zweite Aussaaten macht man von: Erbsen, Kopfsalat, Sommerrettich, Radies. Gegen Ende April sind zu pflanzen: früher Blumenkohl, frühes Weiß- und Rotkraut, früher Wirsing, Kohlrabi und Salat. K.

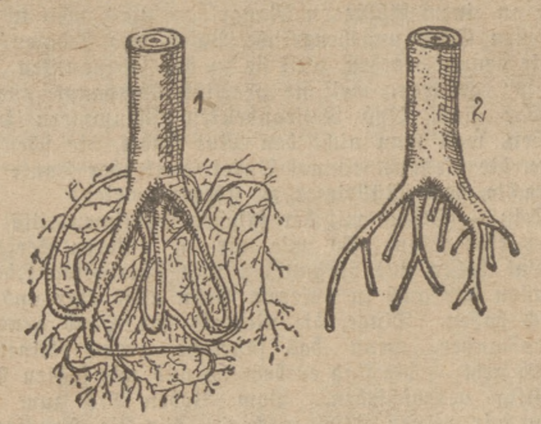
Der Anbau des Sellerie.

Mit der Kultur des Sellerie hapert es recht häufig. Vielfach klagen die Gartenbesitzer über Mißernten, oder, wenn Knollen erzielt wurden, waren sie mit Rostflecken durchsetzt, hart und zähe. So wird es alle Gartenbesitzer interessieren, zu erfahren, auf welche Weise man seinen Boden bearbeiten muß, um von diesem Gemüse fleischige, zarte und weiße Knollen zu erzielen. Das Erdreich, das für die jungen Selleriepflanzen ausgewählt wurde, wird im Herbst tief umgegraben. Darauf teilt man es in kurze und schmale Beete ein, in deren Mitte eine tiefe Rinne ausgeworfen wird, die mit frischem Kuhmist, der aber ohne jede Beigabe von Stroh sein muß, angefüllt wird. Dazu mischt man so viel Ruß, als man bekommen kann, und bedeckt die Rinne wieder mit Erde.

In diese Rinnen pflanzt man nun im kommenden Frühling die Selleriepflanzen in Abständen von 45—55 Zentimetern. Tritt trockenes Wetter ein, so müssen kräftige Wassergüsse erfolgen. Ein wenig Kopfdüngung mit Kainit fördert das Wachstum noch beträchtlich. Bilden sich Knollen, so wird die Erde nach und nach entfernt, damit nicht unnötige Seitenwurzeln entstehen. Niemals lasse man sich zu Jauchegüssen verleiten. Dadurch werden die Knollen nämlich rostig und holzig. Wassergüsse dagegen sind vortrefflich für die Entwicklung. Zwischenkulturen setze man bei Sellerieanpflanzungen nicht. Man würde sich dadurch die Beete verderben, denn der Sellerie beansprucht sehr viele Nährstoffe. M. Tr.

Zur Baumpflanzung.

Anfänger gehen mit dem Wurzelwerk viel zu behutsam um. Es bildet sich dann ein kaum mehr lösbarer Wurzelwirrwarr (Abbildung 1), dessen Sauger nicht nach



außen zu laufen vermögen. Der Kenner beschneidet die Wurzeln des zu pflanzenden Baumes bis auf die nötigsten zurück und erzeugt so ganz neue, leistungsfähige Saugwurzeln. —sch.

Blumenkohl bei Frühjahrsfröſten.

Überwinternde Blumenkohlpflanzen, die im März oder in der ersten Aprilhälfte ins Freie verpflanzt werden, können leicht von Spätfrösten bedroht werden. Um die Pflanzen vor jeder Kältegefahr zu schützen, häufelt man Erde um sie und zwar so, daß die Erde bis an das Herz der Pflanze heranreicht. Man kann die Pflanzen statt mit Erde auch mit Mist, Streu und dergleichen umgeben. Wenn jede Frostgefahr vorüber ist, wird dieser Schutzwall wieder hinweggeräumt. Diese geringe Mühe darf sich niemand verdrießen lassen.

Die große Frühlingsinventur!

Das große Reinemachen, das um die Osterzeit von allen Hausfrauen vorgenommen wird, ist zu gleicher Zeit eine Art Inventur. Alle Gegenstände werden jetzt einmal zur Hand genommen und gereinigt — oder als überflüssig beseitigt! Wie gut ist solch eine gründliche Bestandaufnahme! Wie unendlich viele Dinge gibt es in jedem Haushalt — ganz besonders in dem älteren — die sich im Grund als gänzlich überflüssig erweisen. Ihnen allen soll jetzt endgültig der Garaus gemacht werden. Alle Aufklärungsarbeit des Reichsluftschutzbundes hat bisher noch nicht den umfassenden Erfolg gehabt, der eigentlich notwendig ist. Gewiß, viele haben bereits ihre Böden von überflüssigem Gerümpel befreit, aber in anderen Häusern wieder wird die Sache recht lässig behandelt: da türmen sich noch auf verstaubten Böden Kisten und Kasten, Kartons mit alten Maskenkostümen und Schachteln mit Hüten, die man vor zehn Jahren trug. Und alte Bilderrahmen stehen da, längst aus der Mode gekommen, und alte Spielsachen, mit denen die Kinder einmal spielten vor langer, langer Zeit. Kram, Kram und wieder Kram! Es ist beim diesjährigen großen Frühjahrs-Reinemachen dringend an der Zeit, nun endgültig diesen gefährlichen Plunder zu beseitigen, der nicht nur für das Haus eine Gefahr im Feuerfalle bedeutet, sondern zugleich für die Hausfrau

einen durchaus überflüssigen Ballast darstellt, der bei etwaigen Umzügen immer wieder mitgeschleppt werden muß.

Auch in der Wohnung wollen wir einmal eine durchaus objektive Heerschau abhalten. Es ist geradezu merkwürdig, mit welchen Hemmungen manche Frauen zu kämpfen haben, wenn es sich darum handelt, irgend etwas fortzuwerfen. Sie glauben verpflichtet zu sein, alles und jedes aufzubewahren, weil man es vielleicht irgend wann einmal noch brauchen könnte: da sind alte Kleider, die man bestimmt nie mehr anziehen wird, weil sie aus der Mode kamen oder vielleicht auch ganz zerschlitzt sind; vollkommen verbrauchte Wäsche; Schirme, die, wenn man sie aufmacht, einem Sieb gleichen; Stühle, denen ein Bein oder eine Lehne fehlt, die längst verloren ging; Messer mit durchgebrochenen Klingen, angeschlagene Teller und Tassen. Sie alle sollen irgendwo in einem Winkelchen ihren Lebensabend verträumen. Und mancher Geschirrschrank leidet an einem fühlbaren Mangel an Platz, weil in seinen hintersten Ecken ungeheuerliche Vasen und Schalen stehen, die nie benutzt werden, weil sie zu den sogenannten „Hausgreueln" gehören, weil sie praktisch überhaupt nicht verwendbar sind. Und Reiseandenken schlummern in den Schüben, weil man nicht den Mut findet, die scheußlichen Dinge, die vielleicht einmal Onkel Emil oder Tante Paula mitbrachte, dem Mülleimer zu überantworten!

Nein — Schluß mit der falschen Sentimentalität! Wir wollen klar sehen. So wie wir in unserer Seele aufgeräumt haben mit verstaubten und überholten Ideen — so wollen wir auch in unserem Heim alles klar und übersichtlich haben. Dinge, die niemals zur Hand genommen werden außer, wenn das jährliche große Reinemachen vor sich geht — die sind entbehrlich und wir sollten sie jetzt endgültig verabschieden. Vom Boden bis zum Keller wollen wir reinen Tisch machen. Für die Hausfrau bedeutet ein solcher Zustand eine wesentliche Entlastung. Sie wird einmal aufatmen in dem Gedanken, daß auf ihrem Boden nichts herum steht außer vielleicht einer eisernen Bettstelle, die sich eben nicht anders unterbringen läßt. Sie wird die Erleichterung bald empfinden, wenn in ihrer Wohnung aller alte aus falscher Pietät aufbewahrte Krempel verschwunden ist! Frau Agnes.

Für Haus und Herd.

Gerichte aus Konserven — schnell und schmackhaft!

Wir befinden uns augenblicklich in der an Frischgemüse ärmsten Zeit des Jahres, und kaum eine Hausfrau wird gänzlich ohne die Verwendung von Konserven fertig werden. Es ist eine völlig falsche Annahme, daß Konserven für den Körper schädlich seien. Freilich muß eingeräumt werden, daß durch das Konservieren von Obst und Gemüsen ein Teil der wichtigen Vitamine zerstört wird. Doch können diese fehlenden Aufbaustoffe dem Körper leicht zugeführt werden, indem man einer hauptsächlich aus Konserven bestehenden Mahlzeit stets etwas frisches Obst als Nachtisch folgen läßt.

So oft wird gerade in dieser Zeit die Frage „Was koche ich?" zu einem verzweiflungsvollen Problem, und die Verwendung von Konserven bildet da oftmals tatsächlich den letzten Rettungsanker. Wichtig ist natürlich vor allem, daß nur gute Konserven verwendet werden, bei dem kleinsten verdächtigen Beigeschmack, sollte man die betreffende Büchse sofort zurückstellen, denn Konservenvergiftungen gehören mit zu den schwierigsten Erkrankungen. Niemals dürfen geöffnete Büchsen mehrere Tage hindurch aufbewahrt werden. Sie sollen stets sofort entleert und in Porzellan- oder Glasgefäße umgefüllt werden. Sobald es wärmer wird, schützt man Gemüse und Kompotts vor dem Verderben, indem man sie, falls sie sich ein paar Tage lang halten sollen, zwischendurch öfter einmal aufkocht.

*

Gemüseauflauf.

Zutaten: Eine Pfund-Dose Spargel, 4 Eier, 4 Löffel Erbsen, 1 ganzes Ei, 1 Dotter, saure Sahne, Mehl, Parmesan, 1 Eßlöffel Butter.

Die Gemüse werden einzeln, nachdem das Wasser abgegossen ist, in der Büchse erhitzt und dann in hübschen Mustern in eine feuerfeste Form geschichtet. Man quirlt ein Dotter mit saurer Sahne ab, gibt ein ganzes Ei und etwas Mehl dazu, gießt die Flüssigkeit über die Gemüse, bestreut mit Parmesan, legt kleine Butterflöckchen obenauf und überbäckt im Rohr. Der Auflauf wird in der Form zu Tisch gegeben.

Schichteierkuchen mit Spargel.

Zutaten: Ein Eintel Dose Spargel, 4 Eier, 4 Löffel Mehl, 3/4 Liter Milch oder Wasser, ½ Pfund gewiegter Schinken, ein Achtel Liter Sahne, Reibekäse oder Petersilie, Salz.

Aus den Eiern mit Mehl, genügend Milch oder Wasser, Salz nach Geschmack, sowie dem Reibekäse rührt man einen Eierkuchenteig, aus dem vier Eierkuchen gebacken werden. Auf erwärmter Schüssel werden sie übereinander angerichtet und zwar so, daß auf dem untersten Eierkuchen gewiegter Schinken ist, auf dem zweiten das Spargelgemüse, auf dem dritten wieder Schinken. Den obersten Eierkuchen überdeckt ein dickes Spargelgemüse, das mit Sahnensauce angerührt ist. Grüne Petersilie oder Reibekäse streut man darüber.

Eier-Schoten.

Zutaten: ½ Dose feine Schoten, 2 Eßlöffel Butter, 3—4 Eier.

Die Schoten werden, nachdem sie gut abgetropft sind, in der Butter heiß gemacht. Man schmeckt das Gemüse mit Salz, eventuell Pfeffer und einer Prise Zucker ab, zerschlägt die Eier, würzt sie und gibt sie über das heiße Gemüse. Man vermeidet möglichst das Rühren, schüttelt den Topf nur so lange hin und her, bis das Ei anfängt zu stocken. Heiß anrichten.

Radieschen.

Sind Radieschen, bevor sie auf die Tafel kommen, welk geworden, so beseitigt man dieses Übel, wenn man sie einige Zeit in kaltes Wasser legt, dem ein wenig Natron beigemischt ist. Aber nicht allein die Knöllchen lassen sich verspeisen, sondern auch die zarten Blätter sind zu Salat und Gemüse gut verwendbar. Zu Salat nimmt man die jungen Blätter, wäscht sie sauber, gießt genügend Öl und etwas Essig darüber, rührt gut um und läßt eine Stunde ziehen, wodurch die Blätter schön weich und mürbe werden. Während man zu Salat nur die jungen Blätter nimmt, kann man zu Gemüse alle verwenden, sofern sie nur gesund und sauber sind. Man wäscht sie gut und treibt sie durch den Fleischwolf, gibt etwas Butter oder ein anderes Fett in einen Topf und läßt die Blätter darin ½ bis 1 Stunde langsam dämpfen. Dann streut man ein wenig Hafer- oder ein anderes Mehl darüber und läßt den Brei mit dem nötigen Salz einige Minuten gut durchkochen.

*

Bevor das Silberzeug geputzt wird, muß es gründlich gereinigt werden. Zu diesem Zweck legt man es einige Zeit in warmes Seifenwasser und trocknet dann die Stücke gut ab, worauf das Putzen vorgenommen werden kann.

*

Ein Gerstenkorn ist bekanntlich ein kleines Blutgeschwür am Rande des Augenlides, das nicht selten erhebliche Schmerzen bereitet. Im Entstehen begriffen, wendet man zur Zerteilung kalte Wasserumschläge an. Im fortgeschrittenen Zustande mache man zur Beförderung der Eiterbildung und Linderung der Schmerzen wiederholte warme Breiauflagen von Grütze oder Semmel und Milch oder gut verpackte Umschläge von Kamillentee.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann. T. z o. p., sämtlich in Bromberg.